調達品目表

調達要求番号	3-23-1001-002A-Q-0009	作成部課	補給本部第１部第１調達課
調達要求年月日	平成２３年　４月２５日	作成年月日	平成２３年　４月２５日
仕様書番号	Ｃ＆ＬＰＳ―Ｑ００００１２		

品　名	カ　タ　ロ　グ　製　品　名	備　考
蒸気式食器消毒保管庫３号	㈱フジマック製　ＦＳＤＢＷ３０型 ㈱中西製作所　ＭＣＷ－３０Ｄ－ｅ製型 日本調理機㈱製　ＩＳＣ－Ｗ３０Ｃ－Ｓ型 タニコー㈱製　Ｈ２０２Ｓ－３０ＢＷ型 ニチワ電機㈱　ＳＷＮ－３ＤＢ型 ㈱明城製作所　ＭＶＷ－３０型 ㈱アイホー　ＳＷ－１５０４型 又は同等以上のもの（他社の製品を含む） 1.　一般構造 a)保管庫は，本体，食器カゴ及び予備品から構成された構造である。 b)洗浄後の食器類を食器カゴに入れ，庫内に収納して蒸気放熱管の熱気により乾燥消毒し，次回使用時までそのままの状態で保管できる構造である。 c)蒸気放熱管からの熱気を，電動ファンを利用するなどして，庫内に均等に行き渡るようにし，更に所定温度（通常９０℃以上）到達後サーモスタットの作動により，その温度を持続させ主としてタイマーの作動により全機能を停止させる構造である。 d)扉を閉じた状態（食器未格納時）で作動した場合は，１５分以内に所定温度に達する構造である。 e)加熱開始後，１時間以内に食器温度が６０℃以上になり３０分以上その温度が持続する構造である。 f)本体及び扉は，ステンレス鋼板の二重張りとし，その間に断熱材が使用してある構造である。 g)本体の温度設定は，構造上調節可能な温度調節器により行える構造である。 h)温度計は，アナログ方式又はデジタル方式によるものとし，アナログ方式の温度表示目盛りは９０℃以上を赤色で示す構造である。 i)扉は，閉鎖時に庫内の熱気が漏洩しないように耐熱パッキンが使用されており，両開き又は片開きの両面使用形の構造である。	数　量 （４個）

調達品目表（続き）

品名	カタログ製品名	備考
蒸気式食器消毒保管庫３号	j)排水口が設置されている構造である。 k)センサー異常感知等の各種安全装置を備えてある構造である。 l)本体，内装，外装及び扉の材料及び材質は，ステンレス鋼板（ＳＵＳ４３０以上）が使用されており，その他は食品衛生上問題のない構造である。 m)扉のハンドルは埋込み型とし，扉より出っ張らない構造である。 2.　性能諸元及び寸法 a) 熱源方式　蒸気式 b) 収納かご数　３０個 c) 扉　両面扉 d) 蒸気消費量（ｋｇ／ｈ）　２５ｋｇ／ｈ以下 e) 使用蒸気圧（ｋｐａ）　１５０～３００ｋｐａ f) 電源　３相２００Ｖ／単相１００Ｖ g) 消費電力（KW）　１．６KW以下 h) 寸法（mm） 間口　1300～1605 奥行　900～1000 高さ　1800～1910 3.　銘板 銘板は，ＮＤＳ Ｚ ８０１１による１種銘板をつけること。 （入札書又は見積書提出時の最新規格による。） 4.　その他 a)カタログの条件 当該物品であること（一般構造等）が確認できる現物写真を掲載したものとする。 b)維持管理 保守点検及び清掃が容易に行えるものである。 c)使用電源　３相２００Ｖ（海栗島分屯基地） 単相１００Ｖ（岐阜基地，小松基地，高尾山分屯基地） d)予 備 品 食器かごを３個。 e)添付書類 取扱説明書（製造業者制定のもの），社内検査成績書及びアフターサービス一覧表を納入部隊へ各２部添付。 f)出荷条件 吹き出し口の温度設定値を８０～８５度にすること。	